

FATTORIA CASTELLINA



CHIANTI MONTALBANO DOCG 2005

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 4,5 ha

Densità impianto: da 2.500 a 4.000 piante per ettaro

Età media: 15 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Sangiovese. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 35-40 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione per circa 12 mesi in botte piccola di secondo/terzo passaggio. Imbottigliamento per caduta e senza filtrazione. Affinamento in bottiglia per sei mesi. Questo vino è il frutto della nostra dedizione appassionata alla pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,00 %

Estratto secco netto: 28,7 g/l

Acidità totale: 5,09 g/l

pH: 3,65

Anidride solforosa totale: 53 mg/l

Polifenoli totali: 2453 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora in unghia. I profumi sono netti e puliti con una nota dominante alcolica e vinosa, piacevole la marasca sotto spirito. Ingresso morbido ancora tannico; a centro bocca si evolve con note fruttate e floreali, lunghe e persistenti; discreta la sapidità. Buone prospettive di invecchiamento considerata la struttura acida e i tannini presenti.

Produzione: 10.000 bottiglie.



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA
Via Palandri, 27
50050 Capraia e Limite (FI) - Italy
Tel./Fax +39 (0)571 57631

www.fattoriacastellina.com
info@fattoriacastellina.com